



Apéritif

 **Durée de l'événement : 2h**

Cours

 **Durée : 1h**

 **Remise de tabliers et toques aux participants**



*Afterwork
Pour bien finir
la journée*

Le groupe est divisé en **différentes équipes** réparties sur différents postes de travail comprenant les **denrées** ainsi que le **matériel nécessaire à l'élaboration de la recette**. Les chefs passent de poste en poste pour donner leurs conseils.

Animation cocktails

 **Durée : 30 minutes**

Découvrez ensemble les secrets de fabrication de 3 cocktails :

Mojito, Daïquiri et l'Honey Moon.

Dégustation

Les créations sont dressées en buffet. Les participants dégustent alors les bouchées accompagnées de cocktails.

Recettes étudiées

Mises en bouche

- Ceviche de dorade au wasabi, poivrons multicolores acidulés et petite mâche
- Gaspacho de betterave acidulée, mousse de chèvre, noix et pomme
- Maki de galette de Sarrasin à la truite fumée et crème de ricotta
- Tartare de bœuf Thaï et petite mâche
- Rillettes de sardines, citron confit et crème fermière
- Sucrine, tartare de truite et pointe de raifort

Cocktails

- Mojito
- Daïquiri
- Honey Moon

Nous fournissons :

- Les denrées alimentaires et des boissons
- Le petit matériel
- Les tabliers et les toques
- La verrerie et les glaçons
- Le mobilier nécessaire pour l'atelier et la dégustation (tables buffet 1 m x 2 m x 90 cm)

Nos besoins :

- Le lieu, 2 heures avant le début de la prestation
- 2 m² par personne minimum
- Les horaires précis de la prestation
- Le nombre de participants 5 jours ouvrables avant votre événement
- Accès facile : Rdc, monte-charge, grand ascenseur, rampe, etc.
- 1 prise électrique de 220V/16A

Tarif : 70€ HT/participant (à partir de 15 personnes)